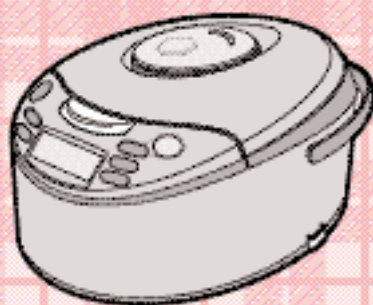
MITSUBISHI

取扱説明書

三菱IHジャー炊飯器（家庭用）

形名
（1.0Lタイプ）
NJ-FZ10, NJ-FV10
（1.8Lタイプ）
NJ-FZ18, NJ-FV18

●ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。

●保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。

●取扱説明書と保証書は大切に保存してください。

●ご飯のおいしい炊きかたやお料理レシピは、別冊のメニュー集をご覧ください。

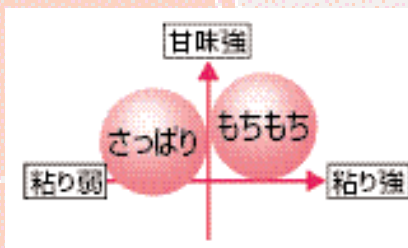
加熱のしくみと特長

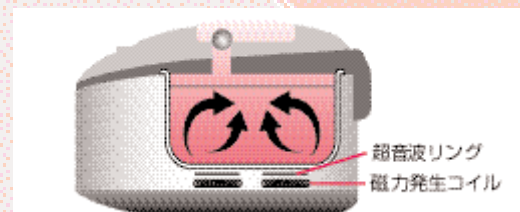
1 お好みに合わせて炊き分け自在

お米 キー、ねばり・かたさ キーで、お好みにピッタリのご飯に炊き分けます。

お 米 ……………お使いのお米の種類（白米、無洗米、発芽玄米、玄米）を選び、それぞれの持ち味を引き出して、おいしく炊きあげます。

ねばり・かたさ……粘りの強弱（もちもち、さっぱりの２種類）や、お好みの硬さ（ふつう、かため、やわらかの３種類）が選べます。
粘りと硬さの組合せで６通りの炊きかたがあり、お好みのご飯に炊き分けます。

お好みに合わせるだけでなく
メニューによっても選べます。
たとえば
●おにぎりには もちもち かため
●カレーには さっぱり かため
がおすすめです。

2 IHと超音波でおいしいご飯

- 「IH（電磁加熱）」は、ヒーターや炎が発する熱を内なべに伝えるのではなく、内なべ自体を発熱させて、炊飯します。だから内なべをつつみこむように炊飯できます。
- さらに、この炊飯器では超音波を加えることで、おいしくします。
「超音波炊飯」は、米粒に超音波（微振動）を加えながら炊飯します。
米粒に微振動が加わることにより、米粒内への均等な水の浸透が行われ、また、溶け出すでんぷん量（うまみの素）が増加して、ねばり、甘み、つやのあるご飯が炊けます。
- 発芽玄米も超音波によって、ふっくらおいしく炊きあげます。

本体の磁力発生コイルに電流を流すと、磁力が発生。磁力が内なべを通るとき、内なべ自体が発熱する。本体の磁力発生コイルと超音波リングの力で内なべに超音波を発生させ、水を伝わり米の表面に作用する。

3 内なべは高級ステンレス多層鍋

高級ステンレスでアルミをはさみ込んだ多層構造。（NJ-FZ→７層銅入りなべ、NJ-FV→７層なべ）従来のアルミ厚なべより保熱効果と均一性が一段と高まりました。

4 ボイル調理

炊飯以外の煮込み調理も出来ます。➡18～21ページ

もくじ

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

表示	意味
⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの

■図記号の意味は次のとおりです。

禁止	接触禁止	指示にしたがう	電源プラグを抜く
分解禁止	水ぬれ禁止	ぬれ手禁止	

（本体表示）

感電注意

⚠警告

分解・修理・改造はしない

分解禁止

感電・発火・けがの原因。

＊修理は、お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

コンセントの単独使用

他の器具と併用したり、机や家具のコンセント、延長コードを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

ぬれ手禁止

感電の原因。

電源プラグの刃および刃の取付面のほこりをとる

ほこりをとる

ほこりが付着していると、火災の原因。

水につけたり、水をかけたりしない

水ぬれ禁止

感電・ショートの原因。

電源プラグは根元まで確実に差込む

根元まで差込む

差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因。

吸・排気口やすき間にピン・針金・金属物など、異物を入れない

禁止

感電・けがの原因。

傷んだ電源コード・プラグや差込みのゆるいコンセントは使わない

禁止

感電・ショート・発火の原因。

お子さまだけで使わせない 幼児の手の届くところで使わない

禁止

やけど・感電・けがの原因。

電源コードを傷つけない

禁止

重い物をのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。

炊飯・ボイル調理中は絶対にふたを開けない

禁止

やけどの原因。

蒸気口やその付近に手などを近づけない 蒸気にも触れない 特に乳幼児には注意する

接触禁止

やけどの原因。

⚠注意

次の場所では使わない

禁止

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上
  火災の原因。
- 水のかかるところや、火気の近く
  感電・漏電の原因。
- 壁や家具の近く
  変色・変形の原因。
- 吸・排気口をふさぐような所
  （壁などから20cm以内、紙・布・ふきん・じゅうたんの上など）
  変色・変形・故障の原因。
- 直射日光のあたる所
  変色・変形の原因。

＊キッチン用収納棚などを使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ

電源プラグを持つ

電源プラグがあたってけがすることを防ぐため。

電源プラグを持って抜く

電源プラグを持つ

電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する

医師と相談

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため。

お手入れは本体が冷めてから行う

本体を冷ます

やけどを防ぐため。

製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない

禁止

ふたが開いて、やけど・けがの原因。

使用時以外は、電源プラグを抜く

電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐため。

専用の内なべ・ボイルカゴ以外は使わない

禁止

過熱・異常動作の原因。

炊飯・保温・ボイル調理中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない

接触禁止

やけどの原因。

お願い

磁気・電波に弱い物を近づけない 4m以上はなし、ブレーカーの違うコンセントにかえる

- 磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
- 磁気テープ（カセットテープなど）
- 無線機器（テレビ、ラジオ、電話など）

記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

異物・米粒や水滴をつけたまま使わない

故障・うまく炊けない・ふたが閉まらない原因。

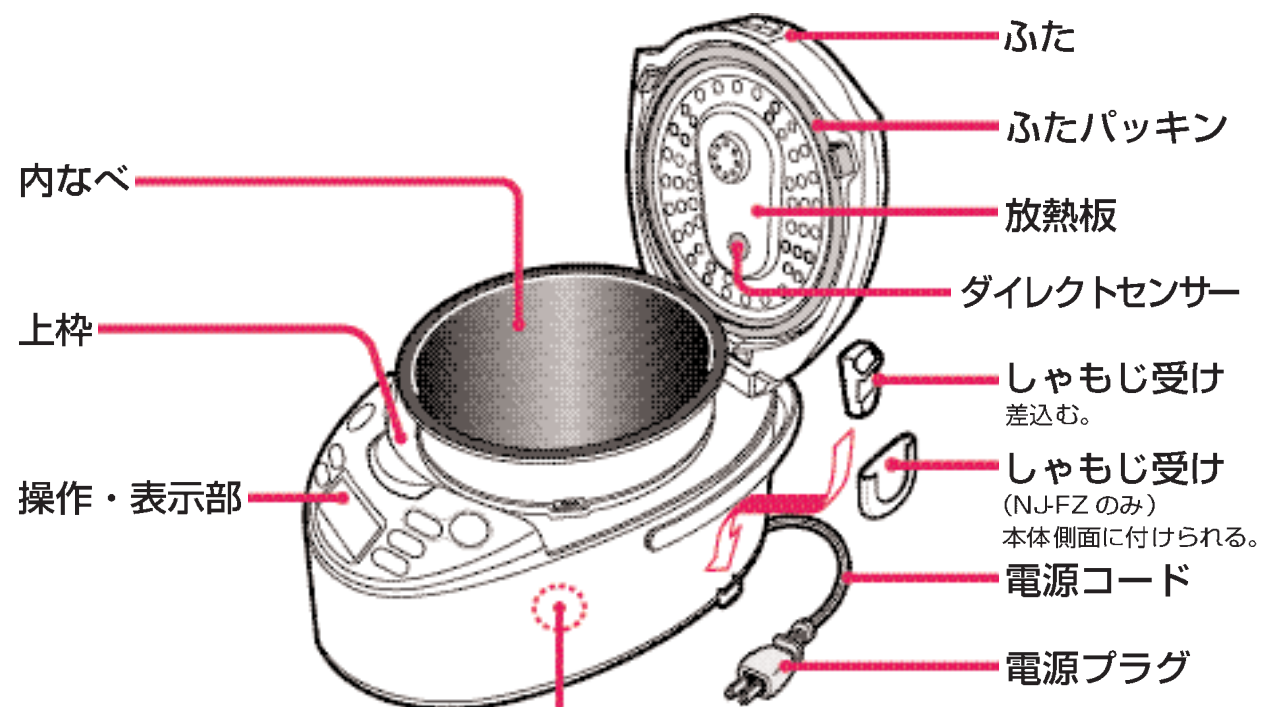
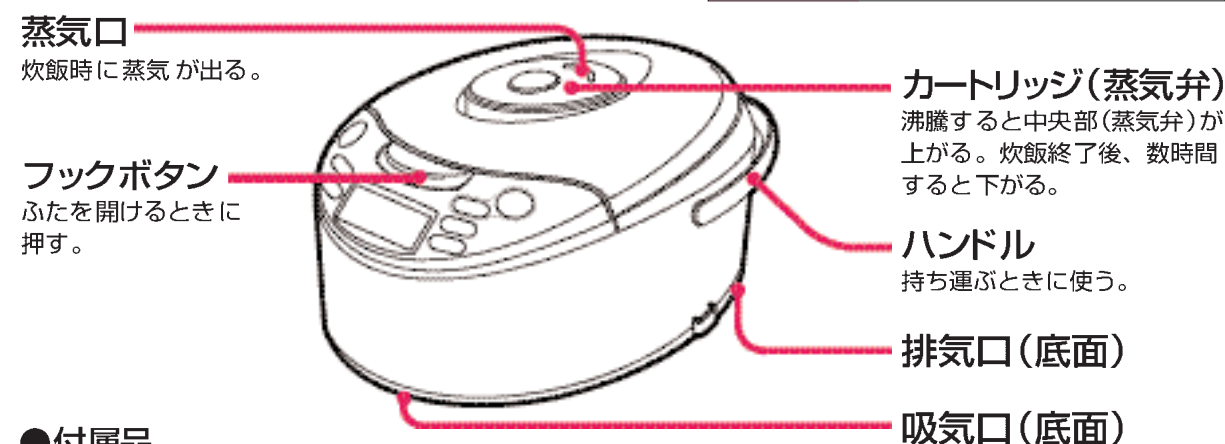
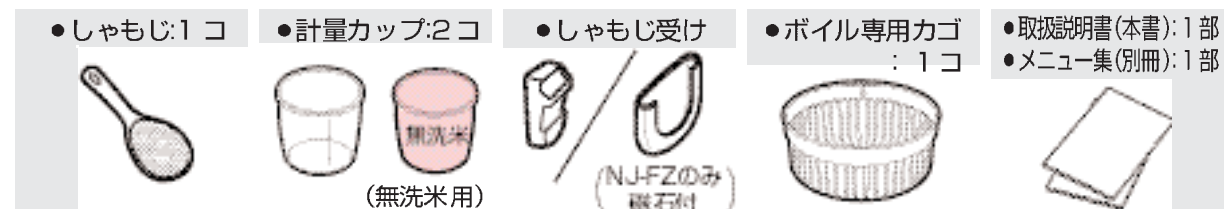
蒸気口をふきんなどでふさがない

変形・変色・故障の原因。

炊飯・保温・ボイル調理以外には使わない

故障の原因。

ご使用の前に

各部のなまえ

■お知らせ■
出荷時、表示部はメニュー表示などが順番に表示されています。
１度、炊飯・ボイル調理を行うと、表示されなくなります。

本　体

- ふた
- ふたパッキン
- 内なべ
- 放熱板
- ダイレクトセンサー
- 上枠
- しゃもじ受け
  差込む。
- しゃもじ受け
  （NJ-FZ のみ）
  本体側面に付けられる。
- 操作・表示部
- 電源コード
- 電源プラグ
- 底センサー

	出す。 い。)
しまい方	電源プラグを持って２～３㎝引いて戻すと自動的に巻込む。

- 蒸気口
  炊飯時に蒸気が出る。
- カートリッジ（蒸気弁）
  沸騰すると中央部（蒸気弁）が上がる。炊飯終了後、数時間すると下がる。
- フックボタン
  ふたを開けるときに押す。
- ハンドル
  持ち運ぶときに使う。
- 排気口（底面）
- 吸気口（底面）

●付属品

●しゃもじ:1 コ	●計量カップ:2 コ	●しゃもじ受け	●ボイル専用カゴ：１コ	●取扱説明書(本書):１部 ●メニュー集(別冊):１部
	無洗米 （無洗米用）	（NJ-FZのみ　磁石付）		

操作・表示部

※キーは音がするまで確実に押してください。
※予約・炊飯・保温・ボイル調理中は、切/つややか保温を押してから操作してください。

凸マーク付		
●	炊飯/お急ぎ	キー
▬	切/つややか保温	キー

切/つややか保温 キー
- 操作をまちがえたときや保温をやめるときに押す。「ピー」
- 保温するときに押す。「ピッ」

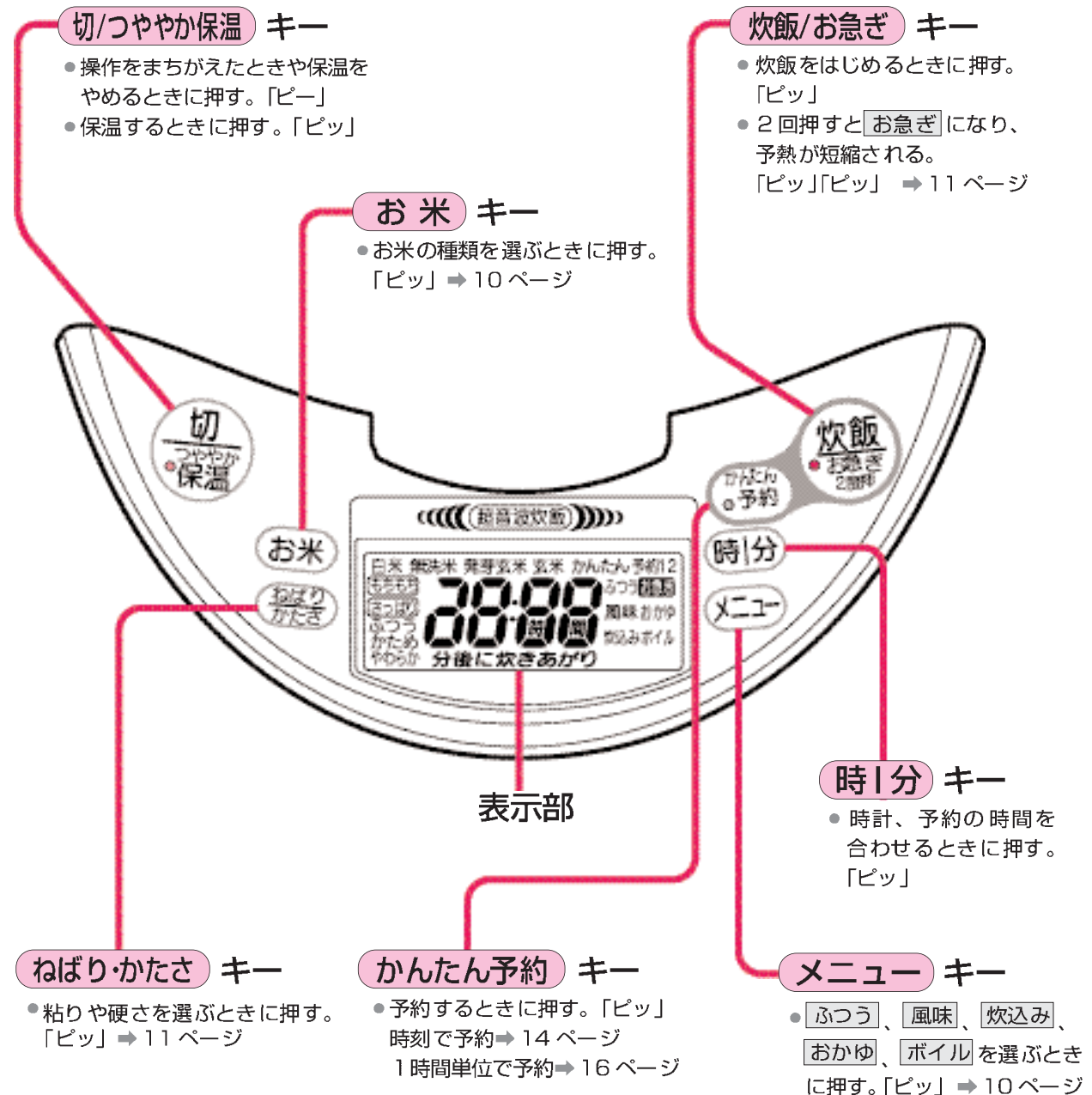
炊飯/お急ぎ キー
- 炊飯をはじめるときに押す。「ピッ」
- ２回押すと お急ぎ になり、予熱が短縮される。「ピッ」「ピッ」 ➡11 ページ

お 米 キー
- お米の種類を選ぶときに押す。「ピッ」➡10 ページ

時|分 キー
- 時計、予約の時間を合わせるときに押す。「ピッ」

ねばり・かたさ キー
- 粘りや硬さを選ぶときに押す。「ピッ」➡11 ページ

かんたん予約 キー
- 予約するときに押す。「ピッ」
  時刻で予約➡ 14 ページ
  １時間単位で予約➡ 16 ページ

メニュー キー
- ふつう、風味、炊込み、おかゆ、ボイル を選ぶときに押す。「ピッ」 ➡10 ページ

ご飯の炊きかた

準　備

1 お米をはかってとぐ

1 お米をはかる

（発芽玄米は、白米２合に対し、発芽玄米１合の割合がおすすめです。）

- 付属の計量カップすりきり１杯で、約180mL= 約150g。（約１合）
- 無洗米は無洗米用計量カップを使う。（１杯約170mL= 約147g）

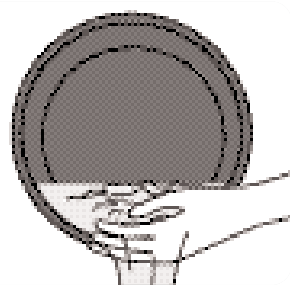
○ 良い例

× 悪い例

（うまく炊けない原因）

2 お米をとぐ

（無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。）

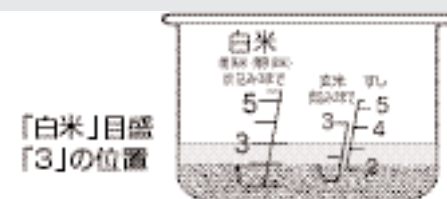
内なべでお米がとげる

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

「とぐ➡水で流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

- 充分に洗米する。（不充分なときは、におい･変色･こげの原因）

2 水加減をして内なべを本体に入れる

例：３カップの「白米」を炊くとき

「白米」目盛「3」の位置

米を水平にならす

＊おこわ、おかゆの目盛は反対側にあります。

- メニュー、カップ数に合った水位目盛で水加減をする。➡ 12ページ

（水位目盛はめやすです。お米の種類、お好みに合わせて水の量を加減（半目盛以内）してください。）

米　の　種　類	水 加 減 の め や す
軟質米・胚芽米	目盛どおり
新　　　米	目盛より少なめ
古米・硬質米	目盛より少し多め

※水加減を少し多めで炊飯する場合は、ねばり･かたさで、やわらかを選んでください。

放熱板、カートリッジをつけ忘れない
（つけ忘れるとふきこぼれてやけどの原因）
放熱板をつけないとふたが閉まらない

- 放熱板、内なべの外側の、水分や汚れ、米粒はきれいにふきとる。
- お湯（50 ℃以上）やアルカリ水のpH9 以上での炊飯はしない。（べちゃつき・黄変の原因）

炊　飯

3 電源プラグを差込み炊飯する

- むらしに入ると、表示部は炊き上がりまでを１分刻みで表示
- メニューにより残り時間は異なる

- お米の種類、メニューに合った炊きかたを選ぶ。
- キーの操作は各ページを参照する。

お　　米	10～11ページ
メ ニ ュ ー	10～12ページ
ねばり・かたさ	11～12ページ
お　急　ぎ	11ページ
かんたん予約	14～16ページ
ボ　イ　ル	18～21ページ

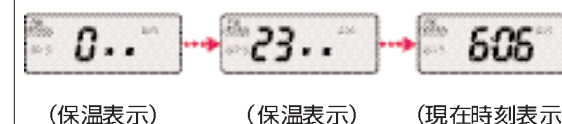
お知らせ

- 電源プラグを差込んだときに､「パチッ」と火花がでることがありますが、これはIH特有のもので異常ではありません。➡ 29 ページ
- 炊飯が始まると「ブーン」という音がしますが、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。

炊きあがり➡保温

4 ブザーが鳴ったらご飯をほぐす

- 保温に入ると、表示部は保温経過時間を１時間単位で24時間まで表示（１時間未満は「0時間」を表示）
- 24時間を過ぎると、現在時刻を表示

（保温表示）　（保温表示）　（現在時刻表示）

- 炊きあがると「ピー」音が５回鳴る。
- 約15分以内にほぐして余分な水分を逃がす。（そのままにしておくと、べちゃつきの原因）
- 上枠につゆが落ちることがあるのでふきとる。
- 炊飯・保温中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない。（やけどの原因）
- 保温について➡ 13ページ

お知らせ

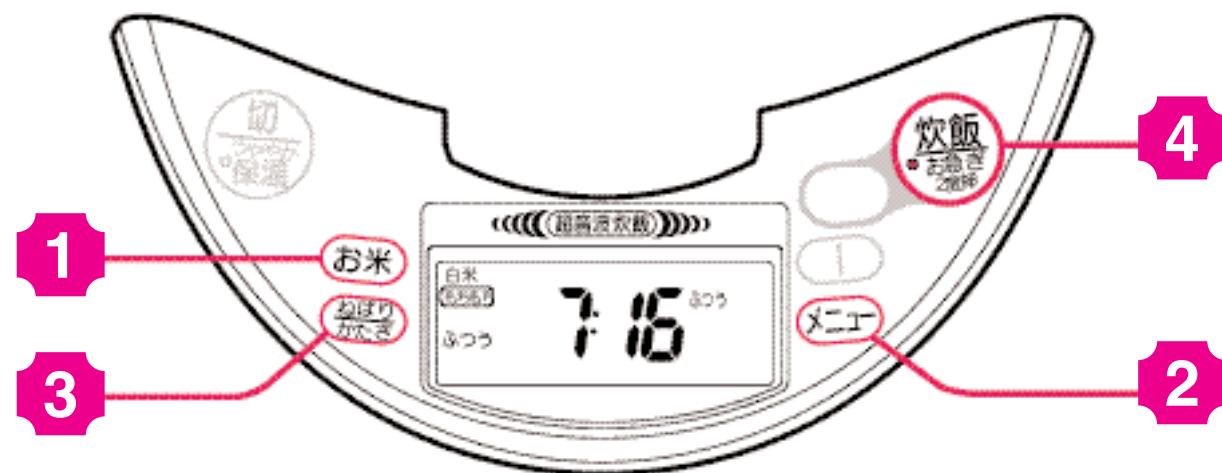
保温中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。

5 使用後は 切/つややか保温 を押し、電源プラグを抜く

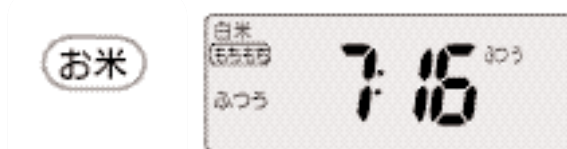
つややか保温ランプ消灯
抜いたとき、約１秒間表示が消える

炊きかたを選ぶ

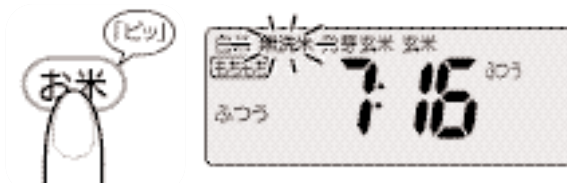
お米キーの選択

白　　米	洗米して炊く米（白米）・胚芽米・もち米などのとき。
無　洗　米	洗わずに炊ける米のとき。 ●計量カップは無洗米用計量カップを使う。 ●炊く前に底から軽くかき混ぜる。
発　芽　玄　米	発芽玄米・五穀玄米などのとき。 ●予約はしない。（腐敗・炊けない原因） ●炊きあがったら 切/つやつや保温 を押して保温をやめる。 ●保温はしない。（におい・変色の原因）
玄　　米	玄米・５分づきより玄米に近いとき。 ● 1.0L タイプは３カップ、1.8L タイプは６カップまで。 ●米をとぐときは、軽く洗い、あまり強くとがない。 ●圧力なべとは炊飯原理がちがうため、味や炊きあがり状態が異なる。 ●炊きあがったら 切/つやつや保温 を押して保温をやめる。 ●保温はしない。（におい・変色の原因）

1 お米 を選ぶ

➡ 11 ページ

●あらかじめ 白　米 がセットされている。

●押すごとに

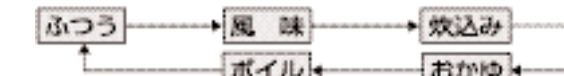
にかわる。（白　米 に戻ると「ピピッ」と鳴る。）

●点滅しているモードが選ばれているので、お米の種類を選ぶ。（表示例は 無洗米 が選ばれている。）

●一度設定すると、その設定を記憶する。

2 メニュー を選ぶ

➡ 12 ページ

●あらかじめ ふつう がセットされている。

●押すごとに

にかわる。（ふつう に戻ると「ピピッ」と鳴る。）

●点滅しているモードが選ばれているので、お好みにセットする。（表示例は 風味 が選ばれている。）

● ふつう 、風　味 は一度設定すると、その設定を記憶する。

● ボイル ➡ 18 ～ 21 ページ

3 ねばり･かたさ を選ぶ

➡ 2 ページ、12 ページ

「お米 が 発芽玄米 、玄米 」または、
「メニュー が 炊込み 、おかゆ 」のときは 4 へ

●あらかじめ もちもち ふつう がセットされている。

●押すごとに

にかわる。（もちもち ふつう に戻ると「ピピッ」と鳴る。）

●ねばりは囲まれているモードが、かたさは点滅しているモードが選ばれているので、お好みにセットする。
（表示例は もちもち かため が選ばれている。）

●一度設定すると、その設定を記憶する。

4 炊飯/お急ぎ を押す

●むらしになると、表示部は炊きあがりまでの残り時間を表示。

お急ぎ 急いで炊くときは 炊飯/お急ぎ を２回押す

●通常より約 10 分早く炊きあがる。
● 炊込み 、ボイル は選べない。
●炊飯容量は、仕様（25 ページ）参照。
●少しかために炊きあがる。
●予約炊飯のときは使えない。

使いかた

炊きかたを選ぶ（つづき）

メニュー キーの選択（キーと水位目盛の設定のしかた）

白　米 / 無洗米 / 発芽玄米　水位目盛 白米　メニュー ふつう

玄　米　水位目盛 玄米　メニュー ふつう

- 玄米・分づき米で５分づきより玄米に近いとき。

胚芽米　水位目盛 白米　メニュー ふつう

- 米をとぐときは、胚芽がとれてしまうのであまり強くとがない。
- 保温はしない。
  （におい・パサつきの原因）

す　し　水位目盛 すし　メニュー ふつう　ねばり・かたさ ふつう

おかゆ　水位目盛 おかゆ　メニュー おかゆ

- 1.0L タイプは１カップ、1.8L タイプは1.5 カップまでとする。
- おかゆ 以外のメニューで炊かない。
  （ふきこぼれの原因）
- 保温はしない。（のり状になる。）
  （炊きあがったら 切/つややか保温 を押して、保温をやめる。）

炊込み　水位目盛 白米・玄米　メニュー 炊込み

おこわ　水位目盛 おこわ　メニュー ふつう　ねばり・かたさ さっぱり かため

- 1.0L タイプは「炊込み」は３カップ（玄米 は２カップ）、「おこわ」は４カップまでとする。
- 1.8L タイプは「炊込み」「おこわ」ともに６カップ（玄米 は４カップ）までとする。
- 具は、米の上にのせる。
  （具と米をかき混ぜたり、具の量が多いと上手に炊けない場合がある。）
- 予約はしない。
  （炊込み は設定できない。具がいたむ原因）
- 保温はしない。（におい・変色の原因）
  （炊きあがったら 切/つややか保温 を押して、保温をやめる。）

風　味　水位目盛 白米・玄米　メニュー 風　味

- なべ底にうっすらおこげがついて、香ばしいご飯になる。
  （炊きあがりはかためになる。）
- おこげがかたいとき（特に少量）は、炊飯終了後、約 10 ～ 15 分そのまま放置すると少しやわらかくなる。

ねばり・かたさ キーの選択

- 粘りの強弱（もちもち、さっぱりの２種類）と、お好みの硬さ（ふつう、かため、やわらかの３種類）が選べる。
  粘りと硬さの組合せで６通りの炊きかたがあり、お好みのご飯に炊き分ける。
- ねばり・かたさ の選択は、「お米 が 白　米、無洗米」で、「メニュー が ふつう、風　味」のときにできる。それ以外は選択できない。

炊きあがりまでの時間のめやす

			白　米	無洗米	発芽玄米	玄　米
ふつう	もちもち	ふ　つ　う	約42～47分	約44～47分	約45～53分	約86～93分
		か　た　め	約41～46分	約41～46分		
		や わ ら か	約46～48分	約46～48分		
	さっぱり	ふ　つ　う	約43～48分	約44～48分		
		か　た　め	約42～47分	約42～47分		
		や わ ら か	約46～49分	約46～48分		
風　味	もちもち	ふ　つ　う	約44～49分	約46～49分	約47～55分	約88～95分
		か　た　め	約43～48分	約43～48分		
		や わ ら か	約48～50分	約48～50分		
	さっぱり	ふ　つ　う	約45～50分	約46～50分		
		か　た　め	約44～49分	約44～49分		
		や わ ら か	約48～51分	約48～50分		
炊　込　み			約45～57分	約45～58分	約49～57分	約91～98分
す　し			約41～46分	約41～46分		
お　か　ゆ			約53～59分	約53～59分	約72～85分	約100～117分
お　こ　わ			約38～46分			

- 電圧 100 V、室温20℃、水温 18℃、水加減は標準水位の場合。
- 米や具の種類、量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより多少変わります。
- お急ぎ では、約 10 分短くなります。（炊込み は選べない。）

保温について

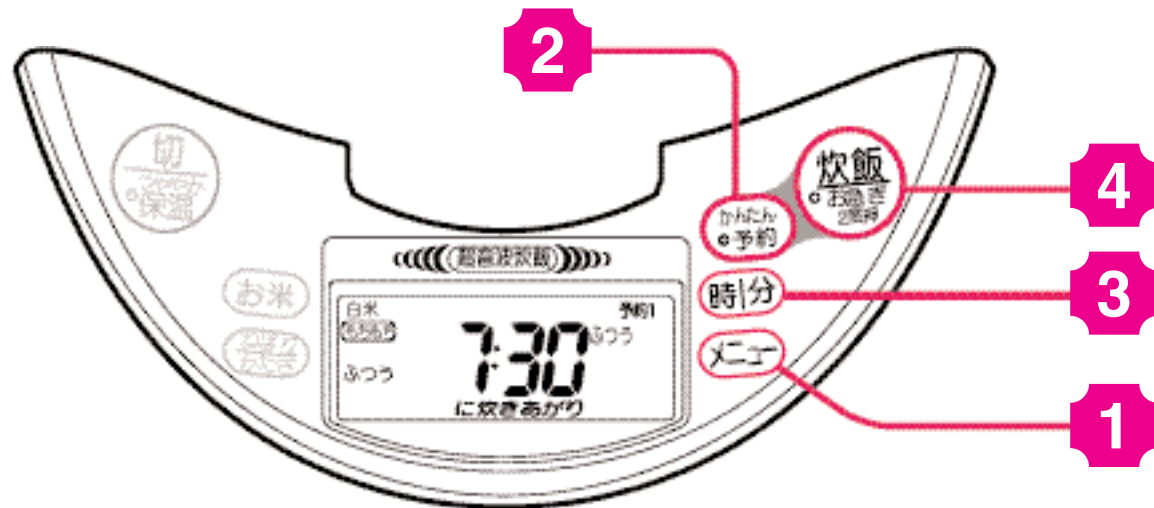
- 保温は 24 時間以内にする。
  （黄変・におい・パサつきの原因）
- 保温経過時間を１時間単位で 24 時間まで表示し、過ぎると現在時刻表示になる。（保温は続けている）
- ふたはきちんと閉める。
  （乾燥・変色・においの原因）
- 少量のご飯は中央にまとめる。
  （少量は長時間保温するとパサついたりふやける場合がある）
- ご飯を入れたまま保温を切らない。
  （温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因）
- 保温中に現在時刻を表示したいときは、
  切/つややか保温 を続けて２回押す。
  （つややか保温ランプが点灯しているか確認する）

次の保温はしない

- 白米以外（炊込み、おこわ、おかゆ等）や、みそ汁、カレーなど汁もの
- 24 時間以上
- 冷えたご飯
- ご飯のつぎたし
- よくとがないで炊いたご飯
- しゃもじを入れたまま
- ボイル調理後の保温

24時間以上

使いかた

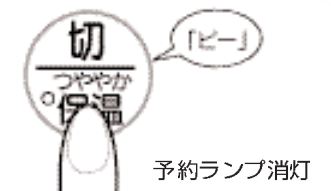
こんなとき

「食べたい時刻」を予約して炊く

予約

- 炊きあがりの時刻を予約して炊く。
  （表示は24時間制。
  昼の12時は12:00、夜の12時は0:00を表示。）
- 予約1 と 予約2 の2通り記憶できる。
- 現在時刻の1～23時間50分後まで予約できる。（10分単位）
- 予約を一度セットすると、次回も予約した時刻を記憶している。
  （予約1 または 予約2 を選んだ後、炊飯/お急ぎ を押すだけで予約炊飯できる。）
- 発芽玄米 の おかゆ と 玄米 は2時間、その他は1時間に満たない時間を予約したときは、すぐに炊飯をはじめる。
- 現在時刻は正しくセットする。ずれていると、予約した時刻に炊きあがらない。➡17ページ
- 夏場の予約は12時間以内にする。
  （長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因）
- 炊込み、おこわなど具や調味料の入るものでは使わない。
  （調味料の沈殿や具のいたみなどでうまく炊けない原因）
- 予約中は、現在時刻を表示できません。

予約時刻を変えたいとき

切/つややか保温 を押して、
14ページ 1 からやり直す

予約ランプ消灯

取消すときは 切/つややか保温 を押す
（予約中は 切/つややか保温 以外は受付けない）

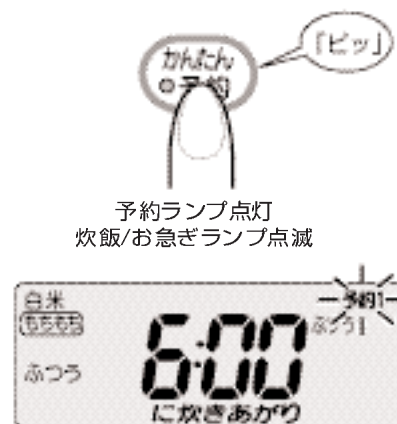
例：午前7：30に食べたいとき

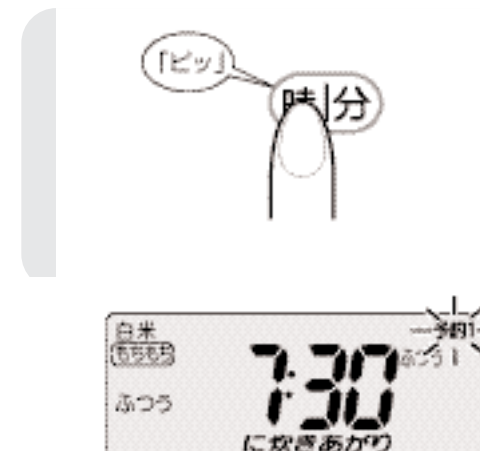
1 現在時刻が正しいか確認して、メニュー などを選ぶ

（時計の合わせかた➡17ページ）

- お好みのメニューなどをセットする。
  ➡10～11ページ 1 ～ 3
  （炊込み、ボイル のとき、かんたん予約 は受付けない。）

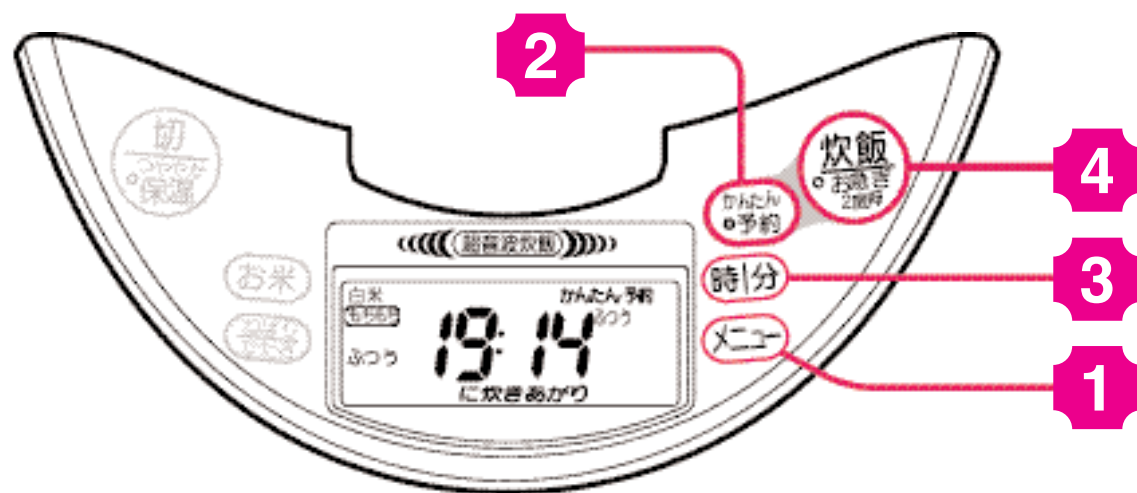
2 かんたん予約 を押して、予約1 または 予約2 を選ぶ

予約ランプ点灯
炊飯/お急ぎランプ点滅

- 押すごとに 予約1 → 予約2 → かんたん予約 にかわる。
  （予約1 に戻ると「ピピッ」と鳴る。）
- あらかじめ 予約1 は6:00、予約2 は18:00がセットされている。
- かんたん予約➡16ページ

3 時 や 分 を押して食べたい時刻に合わせる

- 時 は押すごとに1時間進み、分 は押すごとに10分進み、押し続けると早送りする。
  （0に戻ると「ピピッ」と鳴る。）

4 炊飯/お急ぎ を押す

炊飯/お急ぎランプ消灯

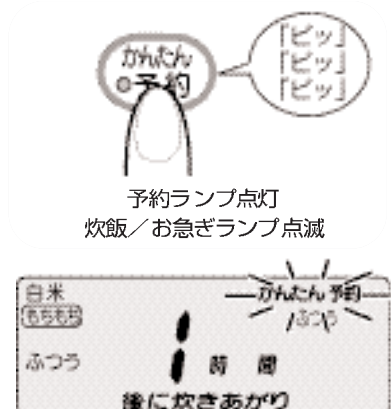
「1時間単位」で予約して炊く

例：３時間後に食べたいとき

1 メニュー などを選ぶ

➡10～11ページ 1 ～ 3

（炊込み、ボイル のとき、かんたん予約 は受付けない。）

2 かんたん予約 を３回押す

予約ランプ点灯
炊飯／お急ぎランプ点滅

3 時 を押してお好みの時間に合わせる

- 押すごとに、１～12時間にかわる。
  （1時間に戻ると「ピピッ」と鳴る。）

4 炊飯/お急ぎ を押す

炊飯/お急ぎランプ消灯

- 炊きあがり時刻が表示される。

かんたん予約

- １～12時間（1時間単位）後に炊きあがるように予約ができる。
  （ただし、発芽玄米 の おかゆ と 玄米 は　2～12時間後）
- 炊込み、おこわなど具や調味料の入るものでは使わない。
  （調味料の沈澱や具のいたみなどでうまく炊けない原因）
- 予約時間の変更・取消をするときは、切/つやつや保温 を押す。

時計の合わせかた

- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 予約・炊飯・保温・ボイル調理中は現在時刻の変更はできません。
- 24時間表示の時計です。（昼の12時は12：00、夜の12時は0：00）

例：19:10（午後7:10）を19:12（午後7:12）に合わせるとき

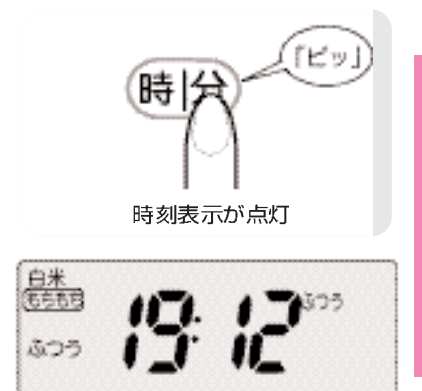
1 電源プラグを差込む

2 時 を２回押す

時刻表示が点滅

- 点滅すると時計の合わせができる。
  （分 を2回押しても設定できる。）

3 時 や 分 を押して合わせる

時刻表示が点灯

- 押し続けると早送りする。
  （0に戻ると「ピピッ」と鳴る。）
- 時刻を合わせたらセット完了。

内蔵の専用電池について（消耗部品です）

電源プラグを抜いても時計を動かすために、内蔵電池を取付けています。

- **寿命は約４～５年（使用条件により異なります。）**
- **電池が消耗してくると**
  電源プラグを抜いたときに、時計表示や予約などの記憶が消えます。電源プラグを差込むと、炊飯・保温はできますが、毎回、現在時刻を合わせないと予約はできません。
- **電池の交換は**
  電池は電気部品に固定されているので、交換はお買上げの販売店にご依頼ください。（有料）
- **電池を交換すると**
  表示部はメニュー表示などが順番に表示されます。
  ➡29ページ「表示がチカチカしている」

停電したとき（電源プラグを抜いたときも同じです）

炊飯中

- 復帰後、炊飯を続けます。

予約中

- 復帰後、予約どおりに炊きあがります。

保温中

- 復帰後、保温を続けます。
  （長時間の停電でご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。）

（停電時間が長いと、うまく炊けないことがあります。）

ボイルの使いかた

メニュー集 ➡ 20～21ページ

準　備

1 材料を袋に入れ、空気を抜いて封をする

使用する袋について

- 食品用保存袋で、ジッパー付きポリエチレン製、耐熱 100 ℃以上の袋を使用する。
- 270 × 280㎜程度の大きさの袋を使用する。

＊上記以外の袋、容器は使用しない。

空気をよく抜き、しっかり封をする
（調理中に袋が膨張して、お湯があふれ出るのを防ぐため）

適した材料	苦手な材料
肉、豆	玉ねぎ、大根、魚

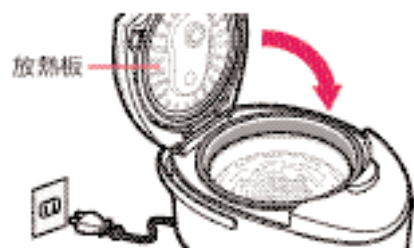
- 肉のアクや脂が気になるときは、下ゆでする。
- 約 85 ℃で調理するため、野菜はやわらかくなりにくい。下ゆでしてから袋に入れる。
- 魚などのにおいの強いものはおすすめできない。

2 ボイル専用カゴにのせる

カゴの外に袋がはみ出さないようにのせる
（変形を防ぐため）

3 内なべに入れて、水をそそぐ

カゴを水平に入れ、矢印の先端まで水をそそぐ
（多すぎるとふきこぼれの原因）

4 本体に入れてふたをし、電源プラグを差込む

袋が放熱板に触れないようにする
（つゆたれを防ぐため）

- 放熱板、カートリッジをつけ忘れない。
（つけ忘れるとふきこぼれてやけどの原因）
- 放熱板をつけないとふたが閉まらない。

調　理

5 メニュー を押し、ボイル を選ぶ

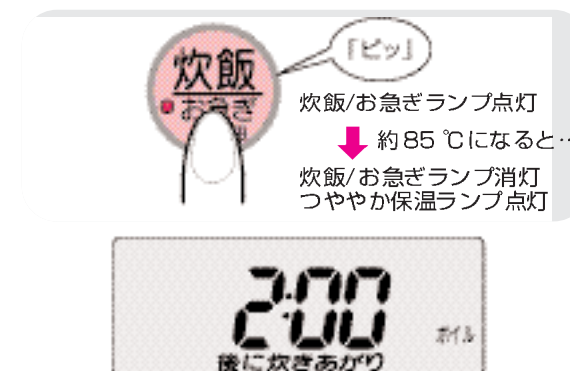
（ボイル を点滅させる）

- ボイル 以外のメニューでボイル調理はしない。
（調理中に袋が膨張して、お湯があふれ出たり、カゴ・袋が変形する原因）

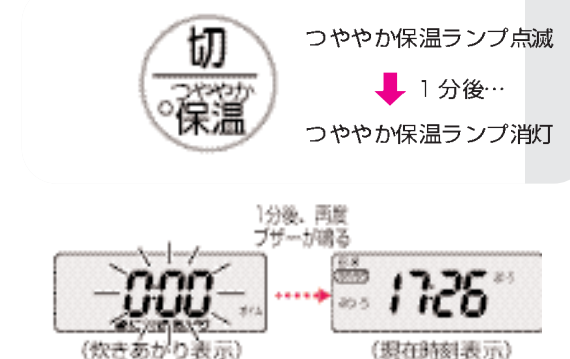
6 時、分 を押し、調理時間を合わせる

- メニューに合った時間をセットする。
➡ 20～21ページ
- あらかじめ 1 時間がセットされている。
- 時 は押すごとに 1 時間進み（1 ～ 12 時間まで）、分 は押すごとに 10 分進み、押し続けると早送りする。（0 に戻ると「ピピッ」と鳴る。）

7 炊飯/お急ぎ を押す

炊飯/お急ぎランプ点灯
⬇ 約 85 ℃になると…
炊飯/お急ぎランプ消灯
つややか保温ランプ点灯

- 表示部は残り時間を表示。

8 ブザーが鳴ったら食品を取出し、電源プラグを抜く

つややか保温ランプ点滅
⬇ 1 分後…
つややか保温ランプ消灯

- 加熱不足のときは、かごの矢印の先端まで水をそそぎ、5 ～ 7 を行う。ただし、あたため直しには使わない。（できすぎたり、味が濃くなる原因）
- 保温はしない。（腐敗の原因）
- 熱くなっているので、やけどに注意する。
- カゴは冷めてから取出す。

⚠注意
- 食品を取りだすときは、熱くなっているので乾いた厚手の布やミトンなどを使用する。（やけどを防ぐため）

お知らせ

- 調理後は、においがつきます。本体が冷めてからお手入れしてください。➡ 22 ページ
- 袋の再利用はしないでください。（破れの原因）

ボイルメニュー集

使いかた ➡ 18～19ページ

ボイル調理とは

◉ステンレスなべの高い保温力を利用して、じっくり煮込む調理法です。

しくみ

水を約 85 ℃まで沸かす。 ……………………………… 炊飯制御
その熱を保ちながら、長時間煮込みます。 ………… 保温制御

特　長

- 焦げつきや煮くずれがありません。
- 熱に弱い栄養素も損なわれにくく、味もしっかりしみ込みます。
- めんどうな火かげん調節がいりません。

ゆで卵と手羽肉の甘辛煮

メニュー◆ボイル
加熱時間◆約 2 時間

材料（4 人分）

材料	分量
とり手羽肉	6 本
ゆで卵（殻をむく）	4 個
砂糖 （溶かす）	大さじ 4
みりん （溶かす）	100mL
しょうゆ （溶かす）	100mL
水 （溶かす）	100mL

作り方

①袋にすべての材料を入れる。
②空気を抜き、しっかり封をする。
③ メニュー の ボイル で約 2 時間加熱する。

☆卵がタレに浸るようにしてください。

豚の角煮

メニュー◆ボイル
加熱時間◆約 7～10時間

材料（4 人分）

材料	分量
豚ばら肉（ブロック）	500g
しょうが（薄切り）	1 かけ
砂糖 （溶かす）	大さじ 2
みりん （溶かす）	大さじ 3
しょうゆ （溶かす）	大さじ 4
酒 （溶かす）	100mL
塩 （溶かす）	少々
水 （溶かす）	200mL

作り方

①豚肉は約 3 ～ 4 ㎝角に切る。
②袋にすべての材料を入れる。
③空気を抜き、しっかり封をする。
④ メニュー の ボイル で約 7～10 時間加熱する。

牛すじ煮込み

メニュー◆ボイル
加熱時間◆約 10 時間

材料（4 人分）

材料	分量
牛すじ肉	400g
ごぼう	1 本（200g）
しょうが（薄切り）	1 かけ
砂糖 （溶かす）	大さじ 5
みりん （溶かす）	大さじ 3
赤みそ （溶かす）	100g
水 （溶かす）	500mL

作り方

①牛肉は一口大に切る。
②ごぼうは斜め切りにする。
③袋にすべての材料を入れる。
④空気を抜き、しっかり封をする。
⑤ メニュー の ボイル で約 10 時間加熱する。

かぼちゃととり肉の煮物

メニュー◆ボイル
加熱時間◆約1 時間 30分～ 2時間

材料（4 人分）

材料	分量
かぼちゃ	400g
とりもも肉	200g
しょうが（薄切り）	1 かけ
砂糖 （溶かす）	大さじ 3
みりん （溶かす）	大さじ 1
しょうゆ （溶かす）	大さじ 3
塩 （溶かす）	少々
水 （溶かす）	200mL

作り方

①かぼちゃは種とワタを取り、約 3 ～ 4 ㎝角に切る。
②とり肉は一口大に切る。
③袋にすべての材料を入れる。
④空気を抜き、しっかり封をする。
⑤ メニュー の ボイル で約 1 時間 30 分～ 2 時間加熱する。

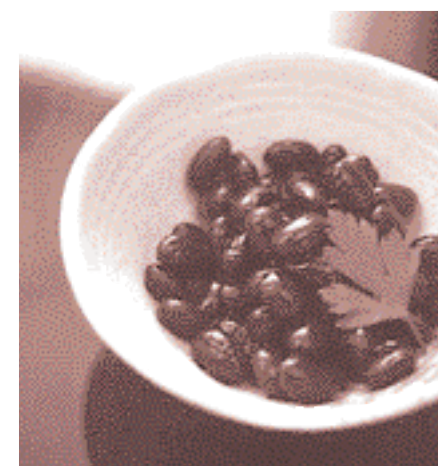
黒豆

メニュー◆ボイル
加熱時間◆約 8 時間

材料

材料	分量
黒豆	150g
水	400mL
砂糖 （溶かす）	120g
塩 （溶かす）	小さじ $\frac{1}{2}$

作り方

①黒豆は洗って袋に入れ、材料の水を加えて一晩置く。
②①に砂糖、塩を入れる。
③空気を抜き、しっかり封をする。
④ メニュー の ボイル で約 8 時間加熱する。

お手入れ …毎回行う…

お願い 次のものは使わない 傷・腐食・変色・ヒビの原因
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン、漂白剤、みがき粉、シンナー、アルコール
- スチールタワシ、スポンジのナイロン面、亀の子タワシ

本体の丸洗いはしない（故障の原因）

電源プラグを抜いて、本体が冷めてから始めてください。

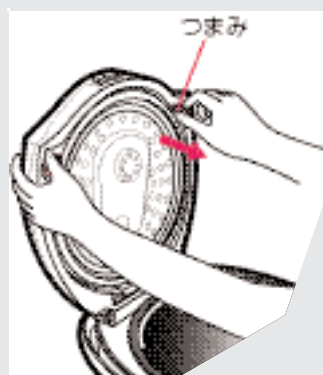
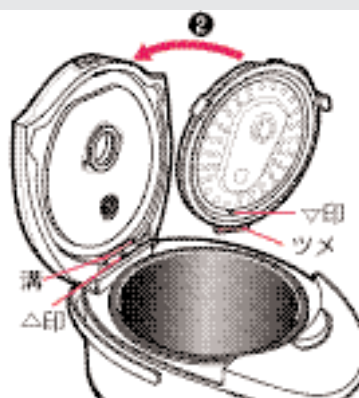
放熱板

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする

■はずしかた

片手でふたを押さえ、片手でつまみを真っすぐ手前に引く。

■取

❶放
と
を
う
メ

❷上
と
て

蒸気口

放熱板、カートリッジをはずした後、かたく絞った布でふく

ダイレクトセンサー

かたく絞った布でふきとる

底センサー

かたく絞った布でふきとる
こびりついた汚れは細かいサンドペーパー（400番程度）で軽くみがき、かたく絞った布でふきとる

内なべ・しゃもじ・しゃもじ受け・ボイル専用カゴ

- 冷めてからお手入れする
- 台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする（ナイロン面は使わない）

本体のにおいが気になるとき

❶内なべに 1/3 まで水を入れ、ふたを確実に閉める。
❷ 炊飯/お急ぎ を2回押して、沸とうさせる。
❸約15分間、沸とうさせた後 切/つややか保温 を押す。
❹冷めたら内なべ、放熱板、カートリッジを取出して洗う。

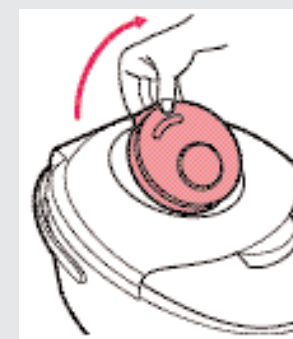
カートリッジ・カートリッジパッキン

調理後は、カートリッジが熱いので水で冷ます
水洗いし、水気をふきとる（おいしさを保つため、よく洗う）
＊スポンジのナイロン面などの固いもので、こすらない（傷の原因）

本体

かたく絞った布でふく

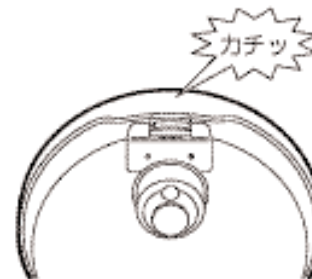
■はずしかた

❶引っ張る。

❷カートリッジをはずし、ボタンを押す。カートリッジパッキンをはずす。

❸フックを図の方向に押し上げて、蒸気弁をはずす。（熱いときははずれない。水で冷ましてからはずす。）

■取付けかた

❶ツメを溝に差し込み、フックをカチッと音がするまで押す。
（正しくつけないと、蒸気もれ・ふきこぼれの原因）

❷カートリッジパッキンをつける。カートリッジをカチッと音がするまで閉める。

❸ブッシュがついていることを確認する。本体に差込む。

はずれたとき、図のようにつける。

（正しくつけないとふきこぼれの原因）

こんなとき

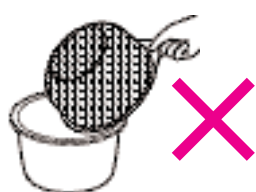
内なべを傷めないために

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いしてください。

フッ素加工（内側）

■ご使用により消耗しますので大切にお使いください。

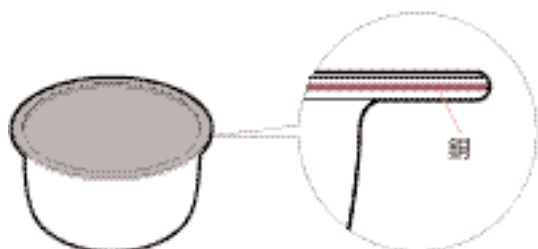
- 内なべの上にザルをのせて、米をといだり水切りをしない。

- 内なべの内側や縁部に、ザルやしゃもじを、たたきつけたり、こすりつけない。

- 金属製のしゃもじや泡立て器、陶器などのかたいものを使わない。

- 酢は使わない。
- 調味料を使ったらすぐに洗う。
- スプーンや食器類を入れない。

- みがき粉、タワシ類スポンジのナイロン面で洗わない。

- 長い間ご使用になると、水分や蒸気により多少色ムラができます。
  使用面、衛生面には問題がありませんので、安心してご使用ください。
- フッ素がはがれたり（人体に害はありません）、変形した場合は、お買上げの販売店でお買求めできます。

銅（縁の側面）NJ-FZ のみ

- 酸化すると黒くなったり、緑色のさびや、さびと熱による変色が発生することがあります。性能や人体に害はありません。
- 変色したときは、酢でふき、水洗いしてください。

仕　様

		1.0L タイプ	1.8L タイプ
電　源		交流 100V　50-60Hz	
消費電力（W）	炊飯時	1270（NJ-FZ） 1250（NJ-FV）	1370（NJ-FZ） 1350（NJ-FV）
	保温時	25	30
炊飯容量（最小〜最大）（L）	ふつう・風味・胚芽米 （白米・無洗米・発芽玄米）	0.18 〜 1.0　（1 〜 5.5 合）	0.18 〜 1.8　（1 〜 10 合）
	ふつう・風味 （玄米）	0.18 〜 0.54（1 〜 3 合）	0.18 〜 1.08（1 〜 6 合）
	炊込み （白米・無洗米・発芽玄米）	0.18 〜 0.54（1 〜 3 合）	0.36 〜 1.08（2 〜 6 合）
	炊込み （玄米）	0.18 〜 0.36（1 〜 2 合）	0.36 〜 0.72（2 〜 4 合）
	おこわ （白米）	0.36 〜 0.72（2 〜 4 合）	0.36 〜 1.08（2 〜 6 合）
	すし （白米・無洗米）	0.36 〜 1.0　（2 〜 5.5 合）	0.54 〜 1.8　（3 〜 10 合）
	おかゆ	0.09 〜 0.18（0.5 〜 1 合）	0.09 〜 0.27（0.5 〜 1.5 合）
	お急ぎ	上記最大容量の 60 ％まで	
コードの長さ（m）		1.0（自動コードリール）	
外形寸法 幅×奥行×高さ（mm）		255 × 338 × 207	281 × 368 × 242
質量（kg）		4.6（NJ-FZ） 4.4（NJ-FV）	5.7（NJ-FZ） 5.4（NJ-FV）
構造方式		●予約・炊飯・むらし自動方式 ●安全装置つき（底センサー＋温度ヒューズ） ●ステンレス 7 層銅入り構造内なべ（NJ-FZ） ステンレス 7 層構造内なべ（NJ-FV） ●メモリータイマー式 ●オールシーズン均一保温	

- 保温時の消費電力は、電圧 100V、室温 20℃の平均電力です。
- 電源が「切」の状態での消費電力は、約 1.5W です。（電源プラグを接続した状態）
- この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
  This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.
  No servicing is available outside of Japan.

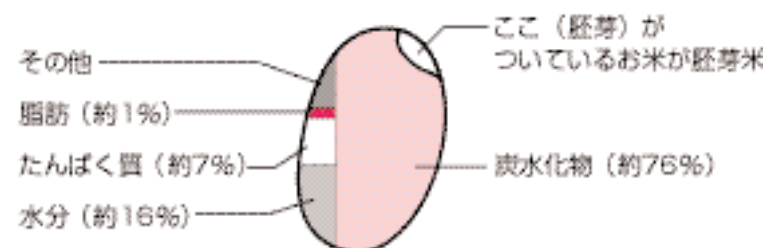
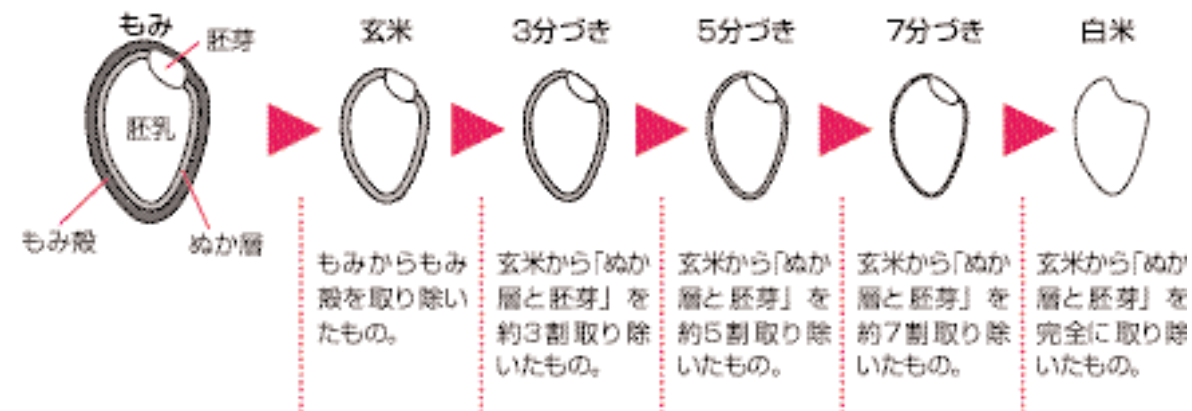
お米について

歴史

米は東南アジア原産の穀物で、我が国でも2000年近く栽培されています。
日本米の起源は中国の「福建米(ふっけんまい)」と推測されています。「福建米」は米粒がやや長く赤色です。
この赤米が段々と改良され、今の日本米となったのです。
日本で米が主食になったのは、稲作が「日本の気候、風土に合っていた」ことと、１つの種から７本もの穂ができ、７本それぞれに270粒の実がつくため「収穫量が多かった」ことだといわれています。

また、文化とお米は深いつながりがあり、豊作を祈る人々の祭事が、様々な祭りなどの文化を作り出して来ました。お盆や正月、夏祭り、秋祭りは田の神様への祈りに由来しており、相撲は豊作を願って行われ、能や歌舞伎も田植え時のおはやしから発展したものといわれています。また、民話にも米をテーマにしたものが沢山あり、語り継がれて来ました。
現在では東南アジアだけでなくアメリカ、ブラジル、オーストラリア、イタリア、エジプト、アフリカ(マダガスカル)等、広く世界的に栽培・利用されて、約20億人が主食にしています。

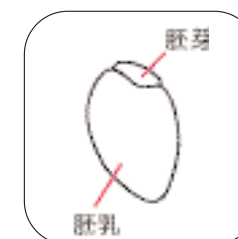
栄養

米の主成分は炭水化物(デンプン)約76％で占められ、その他タンパク質約７%、脂質約１％等となっています。
炭水化物は、肉などに含まれる脂質よりも消化・吸収のスピードが速く、エネルギーとして消費されやすいものです。そのため、体に溜まりにくいとされ、「ダイエットによい」と言う人もおり、アメリカでは肥満治療の一部にとりいれているところもあります。
タンパク質は、約７％と少な目ですが、栄養学的な価値を計算した「たんぱく価(100が最高点)」という数値では、「77」と穀類中最高値です(ちなみに小麦は50)。
また、玄米や胚芽米ではビタミンＢ１、ビタミンＥや食物繊維なども含まれているため、「玄米食」「胚芽米食」もブームになっています。

種類

無　洗　米

白米を洗わずに炊けるように、きれいに精米されたもの

発芽玄米

玄米をわずかに発芽させたもの。玄米より栄養価が高い。

胚　芽　米

玄米から胚芽を残して、ぬか層を取り除いたもの。

選び方と保存

選び方
● 米粒がそろっている
● 透明感がある
● つやがある
● 割れ米が少ない

保存
● 購入後はなるべく早く
● 風通しのよい冷暗所で

ご飯がうまく炊けないとき

	こんなとき	調べるところ
炊飯	●ご飯がやわらかすぎる、かたすぎる	●カートリッジ、ブッシュをつけて炊飯しましたか。➡23ページ ●米（無洗米は無洗米用計量カップを使う）や水の量は正しくはかりましたか。➡8ページ ●内なべを水平にして水加減しましたか。 ●お米の種類、メニューに合った水位目盛で水加減していますか。➡11～12ページ ●(お米)、(メニュー)を正しく選びましたか。➡10ページ [お急ぎ]、[無洗米]、[風味]は、かために炊きあがります。 ●お好みのご飯に炊けないときは。➡29ページ
	●炊きあがりのご飯の中央がくぼんで見える	●IH特有のなべ自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内なべのまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります。異常ではありません。
	●おこげができる	●(お米)、(メニュー)を正しく選びましたか。➡10ページ 次のようなとき、おこげができます。 ・玄米以外のお米を[玄米]で炊飯した。 ・とぎかたが不充分。 ・胚芽米、炊込みの炊飯をした。 ・内なべの外側や本体に、米粒など異物がついている。 ・(メニュー)を[風味]で炊飯した。 ・長時間水にひたした。 ●[無洗米]や炊飯量によっては、底にこげ色がつくことがありますが、異常ではありません。無洗米は軽くすすぐことをおすすめします。
	●ふきこぼれる	●無洗米を他のメニューで炊飯しませんでしたか。[無洗米]で炊飯してください。➡10ページ ●カートリッジ、ブッシュを正しくつけていますか。➡23ページ ●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒など異物がはさまっていませんか。 ●水の量が多すぎませんか。内なべの水位目盛より、水の量が半目盛以上多い場合、ふきこぼれることがあります。➡8ページ ●最大炊飯容量より多く炊飯していませんか。➡25ページ ●[おかゆ]を他のメニューで炊飯していませんか。➡10ページ
	●炊込みご飯がよく炊けない	●具と米をかき混ぜていませんか。また、調味料はよく溶かしましたか。➡12ページ ●具の量がメニュー集より多すぎませんか。➡別冊メニュー集 ●水の量が少なくありませんか。 ●最大炊飯容量より多く炊飯していませんか。➡25ページ
	●ご飯に薄い膜ができる	●オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分が溶けて乾燥したものです。
保温	●ご飯がにおう、黄変する、かたくなる	●保温時間(24時間まで)は守られていますか。 ●ふたは確実に閉めましたか。 ●カートリッジ、ブッシュを正しくつけていますか。➡23ページ ●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒など異物がはさまっていませんか。 ●内なべ、放熱板、カートリッジをいつもお手入れしていますか。➡22～23ページ ●しゃもじを入れたまま、冷えたご飯、冷えたご飯のつぎたしなどの保温をしていませんか。 ●とぎかたが不充分ではありませんか。 ●放熱板など、本体ににおいがついていませんか。➡22ページ
	●保温中、つゆがつく、つゆが落ちる	●ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。

故障かな？と思ったら

修理など依頼する前に取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

	こんなとき	調べるところ
本体	●表示がチカチカしている	●出荷時や内蔵電池交換後、表示部はメニュー表示などが順番に表示されます。1度、炊飯・ボイル調理を行うと表示されなくなります。
	●ふたが閉まらない	●上枠に米粒など異物が付着していませんか。
	●炊飯や保温中に音がする	●「ブーン」音は内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ●「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。 ●「グツグツ」「シュー」等の音は、おいしく炊くために強火で沸騰している音です。
	●ご飯が炊けない ●時間が長くかかる ●予約した時刻に炊けない	●(炊飯/お急ぎ)を押し忘れていませんか。 ●時計は正しくセットされていますか。（24時間制）➡17ページ ●最大炊飯容量より多く炊飯していませんか。➡25ページ ●炊飯中に停電しませんでしたか。➡17ページ
	●蒸気がもれる	●ふたパッキンに異物が付着していませんか。 ●ふたパッキン、カートリッジパッキンが変形していませんか。お買上げの販売店で交換してください。(有料)
	●電源プラグを差し込んだとき、「パチッ」と火花がでる	●これはIH特有の本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためで、異常ではありません。
	●(炊飯/お急ぎ)や(切/つやつや保温)を押して、しばらくするとブザーが鳴る	●内なべが本体に入っていますか。
	●表示部に「A1」などの表示が出る	●故障内容の表示です。お買上げの販売店にご連絡ください。
ボイル	●ふきこぼれる ●つゆが落ちる	●ボイル専用カゴの目盛りより水を多く入れていませんか。➡18ページ ●袋が放熱板に触れていませんでしたか。袋の空気をよく抜いて、放熱板に触れないようにふたをしてください。
	●袋、ボイル専用カゴが変形した	●(メニュー)を[ボイル]に合わせましたか。➡19ページ ●ボイル専用カゴを使いましたか。ボイル専用カゴが変形したときは、お買上げの販売店でお買い求めください。 ●袋を再利用しませんでしたか。 ●ボイル専用カゴの外に袋がはみ出ていませんでしたか。

※誤って、内なべを入れずに、水や米を本体に入れてしまったときは、お買上げの販売店にご連絡ください。

以上のことをお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。
故障の状況と表示部の英数字（A1、A2、E0、E1、E2、E3、E5、E6、E7、E8、F4、F6、F8）を、お買上げの販売店にご連絡ください。

お好みのご飯に炊けないときは

■1つまたは、2つを組み合わせてお試しください。

べたつく 粘る やわらかい ➡ ●水の量を「少なめ」にする。●(ねばり·かたさ)を[さっぱり かため]にする。

パサつく 粘りがない かたい ➡ ●水の量を「多め」にする。●(ねばり·かたさ)を[もちもち やわらか]にする。

＊水の量は半目盛以内で加減する。

こんなとき

保証とアフターサービス

■保証書

- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受取りください。
- 内容をお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間	お買上げ日から１年です

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後６年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

「ご飯がうまく炊けないとき」（28ページ）と「故障かな？と思ったら」（29ページ）にしたがってお調べください。
なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてからお買上げの販売店にご連絡ください。

◎保証期間中は

商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

◎保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

◎修理料金は

技術料＋部品代などで構成されています。

◎修理部品は

部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　（IH ジャー炊飯器）
2. 形　　名　（NJ-　　　　　　　）
3. お買上げ日　（　　年　　月　　日）
4. 故障の状況　（　　　　　　　　）

三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内（家電品）

修理・取扱いのご相談は
まずお買上げの販売店へ

転居や贈答品などでお買上げの販売店へご依頼できない場合は

修理窓口へ　　ご相談窓口へ

修理窓口　電話受付：365日24時間

北海道地区

地区	電話	所在地
札幌	(011)890-7520	札幌市厚別区大谷地東2-1-18
旭川	(0166)26-5580	旭川市曙1条8-1-4
北見	(0157)25-7045	北見市美山町500-5
釧路	(0154)24-1355	釧路市昌平町2-25
帯広	(0155)35-3111	帯広市西15条南14-1
苫小牧	(0144)55-1114	苫小牧市晴海町2-1-18
小樽	(0134)33-3380	小樽市緑2-28-22
函館	(0138)49-0345	函館市西桔梗町589-57

東北地区

地区	電話	所在地
青森	(017)773-8381	青森市大字野木字野尻37-184
弘前	(0172)32-6535	弘前市大字青山4-20-3
八戸	(0178)28-8544	八戸市大字長苗代字下亀子谷地6-8
盛岡	(019)637-7454	盛岡市羽場13地割30-11
水沢	(0197)25-4511	水沢市卸町2-3
釜石	(0193)23-4611	釜石市定内町3-10-1
仙台	(022)238-1773	仙台市若林区大和町2-18-23
気仙沼	(0226)23-8485	気仙沼市田中前2-4-2
石巻	(0225)95-9111	石巻市門脇字青葉西18-268
古川	(0229)24-3595	古川市東館字大筋25-1
秋田	(018)865-4471	秋田市八橋三和町19-36
横手	(0182)32-1785	横手市卸町3-2
大館	(0186)42-2781	大館市御成町2-5-44
山形	(023)624-0018	山形市大野目2-1-21
鶴岡	(0235)24-6161	鶴岡市上畑町5-4
郡山	(024)959-6543	郡山市喜久田町卸1-76-1
会津	(0242)27-4426	会津若松市大町字7-7
原町	(0244)24-2842	原町市桜井町1-173
いわき	(0246)26-1822	いわき市内郷綴町榎下75-8

KD38

修理窓口　電話受付：365日24時間

首都圏地区

東京都・神奈川県・千葉県
茨城県・埼玉県・栃木県・群馬県

フロントセンター東京
電話 (03) 3424-1111
FAX (03) 3424-1115
東京都世田谷区池尻3-10-3

甲信越地区

地区	電話	所在地
新潟	(025)274-9165	新潟市竹尾卸新町752-2
長岡	(0258)23-3323	長岡市南陽1-1118-1
上越	(025)524-1160	上越市春日山町3-6-3
長野	(026)221-3232	長野市稲葉304
松本	(0263)27-2461	松本市芳川野溝331
飯田	(0265)52-5396	飯田市上郷別府3367-1
山梨	(055)222-2711	甲府市下飯田1-4-11

東海地区

愛知県・三重県

フロントセンター名古屋
電話 (052) 721-0131
FAX (052) 721-7268
名古屋市東区矢田南5-1-14

地区	電話	所在地
沼津	(055)922-7111	沼津市高島町20-1
静岡	(054)284-0821	静岡市中島913
浜松	(053)463-8455	浜松市上西町63-5
岐阜	(058)275-0909	岐阜市中鶉3-24
中津川	(0573)65-6646	中津川市駒場字町東526-2
高山	(0577)33-7410	高山市冬頭町391-5

関西・北陸・中国・四国地区

大阪府・奈良県・和歌山県
兵庫県・京都府・滋賀県
石川県・富山県・福井県・広島県
山口県・島根県・鳥取県・岡山県
香川県・徳島県・高知県・愛媛県

フロントセンター関西
電話 (06) 6454-3901
FAX (06) 6454-3900
大阪市北区大淀中1-4-13

九州地区

地区	電話	所在地
福岡	(092)412-5333	福岡市博多区東那珂3-1-21
北九州	(093)653-1231	北九州市八幡東区前田2-5-25
佐賀・久留米	(0942)45-2661	久留米市東合川新町7-20
唐津	(0955)72-1337	唐津市東城内6-50
長崎	(095)843-0622	長崎市大橋町23-4
佐世保	(0956)30-7740	佐世保市木風町155-1
熊本	(096)380-0211	熊本市石原町328-1
八代	(0965)33-5173	八代市旭町13-1
大分	(097)558-8803	大分市向原西1-8-1
宮崎	(0985)56-4900	宮崎市大字赤江字飛江田150-1
延岡	(0982)21-3540	延岡市旭町25-5
鹿児島	(099)260-2421	鹿児島市鴨池新町7-17
沖縄	(098)898-3333	宜野湾市大山7-12-1

ご相談窓口

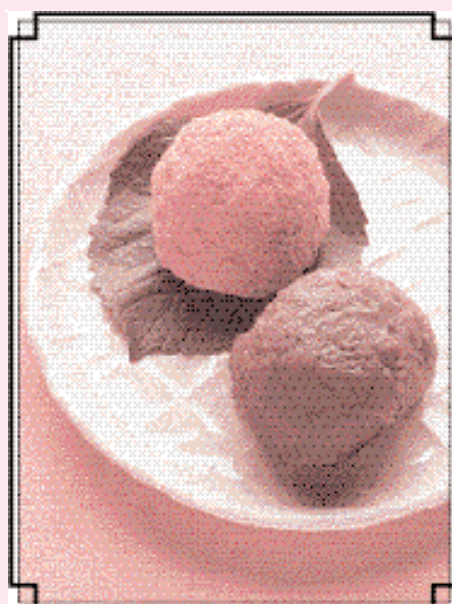
購入・買替えのご相談、取扱い方法のお問合わせは
三菱電機お客さま相談センター　受付時間 365日 24時間
〒154-0001 東京都世田谷区池尻3-10-3
■全国どこからでもおかけいただけるフリーコール
0120-139-365（無料）
いつも サンキュー 365日
■通常電話番号（携帯電話対応）03-3414-9655
■FAX 03-3413-4049

当社家電品についてのご相談やご要望は
地区お客さま相談室（月～金曜日 9：00～17：00 祝祭日を除く）

地区	電話	所在地
北海道	(011)893-1313	〒004-0041 札幌市厚別区大谷地東2-1-11
東北	(022)231-8282	〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町2-2-33
首都圏	(03)3414-9722	〒154-0001 東京都世田谷区池尻3-10-3
中部	(052)972-7222	〒461-0005 名古屋市東区東桜1-4-3
北陸	(076)252-1356	〒920-0811 金沢市小坂町西81
関西	(06)6451-3611	〒531-0076 大阪市北区大淀中1-4-13
中国	(082)278-1322	〒733-0833 広島市西区商工センター6-2-17
四国	(087)879-1190	〒761-1705 香川郡香川町大字川東下717-1
九州	(092)571-2211	〒816-0088 福岡市博多区板付4-6-35

※所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

KD38

こんなとき

愛情点検	★長年ご使用の ジャー炊飯器の点検を！	熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	●電源コードやプラグが異常に熱い。 ●コゲくさい臭いがする。 ●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ●自動的に切れないときがある。 ●冷却ファンが回らなくなった。 ●その他の異常・故障がある。	▶	ご使用中止	故障や事故防止のため電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1

ZT933Z621H01 Ⓑ